

TORTA DE JACA

INGREDIENTES

MASSA DA TORTA:

Massa da torta: 1 e 1/2 xícara (chá) farinha de trigo

1/2 xícara (chá) farinha de mandioca crua

200 g de margarina sem sal

3 gemas

2 colheres (sopa) açúcar

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 e 1/2 xícara (chá) de jaca sem caroço picada

FAROFA:

Farofa: 1/2 xícara (chá) farinha de mandioca crua

3 colheres (sopa) castanha-do-pará picada

1/2 xícara (chá) açúcar

3 colheres (sopa) margarina

1 colher (chá) canela em pó

MODO DE PREPARO

TORTA:

Torta: Numa tigela, misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.

Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Numa panela misture o leite condensado com a jaca picada e cozinhe até ficar um creme.

Desligue o fogo e reserve.

FAROFA:

Farofa: Numa tigela misture todos os ingredientes e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Forre o fundo e as laterais de uma forma redonda com fundo removível (26 cm de diâmetro) com a massa. Asse em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.

Retire do forno e despeje o recheio sobre a massa.

Polvilhe a farofa e volte ao forno por aproximadamente 10-20 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17298-torta-de-jaca.html>